Bulgur Pilaf con Ceci

Nohutlu Bulgur Pilavı

2 bicchieri bulgur (grano fino) per pilaf
3 bichieri d'acque
1 cucchiaio slasa di pomodoro
3 spicchi d'agli
1 bicchiere di ceci bolliti
3 pezzi di pepe italiane
1 nicchierino d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero

Bulgur (grano fino) si pulisce si lava e si fa aspettare nell'acqua per 15 minuti che supera per un dito.
Si mette metà dell'olio nella ciotola , si aggiunge la salsa e si fonde , si aggiunge bulgur lavato. Si arrossiscono per qualche minuti , si aggiunge l'acqua e si chiude il coperchio.
Durante cucinamneto bulgur, l'altra metà dell'olio che rimasto si mette in un'altra ciotola. Le pepe tagliate finemnte si arrossiscono per un pò sul fuoco medio. Si aggiungono gli agli tagliati fine, le ceci bollite, si spruttano sale e pepenero poi si toglie dal fuoco.
Bulgur si toglie dal fuoco dopo ha cucinato prima sul fuoco alto poi sul fuoco basso per 15 minuti.
Si bagna una tazza grande e profonda. Nella tazza si mettono piuttosto dalla miscela con nohut e bulgur(grano fino) con schicciamento.
Si continua cosi finchè finiscono tutto riso e bulgur.
Si servirsi in una piastra piana con giramento delle tazze.

Nota: Per il posto dalla salsa si può mettersi anche trattugiato di pomodoro, in questo momento serve regolarsi la quantità d'acqua per quello.